

RECEITA

Focaccia com Nutella®

Média

4 Portions

45 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORÇÕES

280 g de farinha sem fermento

6 g de sal

32 ml de azeite

8 g de levedura de cerveja

170 ml de água morna

60 g de Nutella® (15 g/porção)

Sal de cozinha a gosto



Para preparar esta deliciosa receita, 15 g de Nutella® por pessoa são suficientes para apreciar todo o seu sabor!

INSTRUÇÕES

**1**

Dissolve a levedura de cerveja em água morna. Mistura a farinha e o sal, adiciona 15 ml de azeite e a levedura dissolvida, e mistura até obteres uma massa suave e elástica.

**2**

Com um rolo da massa, estende a massa até uma espessura de cerca de 1,5 cm. Cobre com um pano e deixa crescer durante cerca de uma hora.



3

Antes de a levares ao forno, borrifa a superfície com azeite virgem extra e polvilha com uma pitada de sal. Leva ao forno pré-aquecido a 220 °C durante 20 minutos.



4

Depois de arrefecer, corta a focaccia em 8 fatias e barra 7 g de Nutella® em cada uma.

Uma combinação adorável. Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

Pensa-se que, nos casamentos medievais, os noivos ofereciam focaccia aos seus convidados como símbolo da sua gratidão. E é indiscutível que barrar um bocadinho de Nutella® na focaccia a torna numa oferta ainda melhor. Experimenta já a nossa **receita de focaccia com Nutella®**.